

6

Instalaciones físicas

Partes

- 6-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN
- 6-2 DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN
- 6-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES
- 6-4 UBICACIÓN Y COLOCACIÓN
- 6-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

6-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN

Subpartes

- 6-101 Áreas bajo techo
- 6-102 Áreas al aire libre

Áreas bajo techo

6-101.11 Características de la superficie.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los materiales para superficies de pisos, muros y cielos rasos en condiciones de uso normal deben ser:

(1) LISOS, durables, y FÁCILES DE LIMPIAR en aquellas áreas donde se llevan a cabo las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(2) las alfombras para áreas alfombradas deben ser de tejido ajustado y FÁCILES DE LIMPIAR; y

(3) no absorbentes en aquellas áreas expuestas a la humedad tales como áreas de preparación de ALIMENTOS, cuartos frigoríficos, áreas de LAVADO DE UTENSILIOS, baños, ÁREAS DE MANTENIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS móviles y áreas sujetas a métodos de limpieza mediante flujo o chorro de agua.

(B) *En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL:*

(1) *si el piso está en pendiente para permitir el desagüe, puede ser de concreto, asfalto, tierra o gravilla; si está cubierto con esteras, se deberá utilizar plataformas móviles, tarimas u otros materiales APROBADOS debidamente tratados para el control de polvo y lodo, y*

(2) *los muros y cielos rasos se podrán construir de un material que protege el interior de las condiciones climáticas y del polvo y residuos llevados por el viento.*

Áreas al aire libre

6-102.11 Características de la superficie.

(A) Las áreas al aire libre peatonales y vehiculares deben tener una superficie de concreto, asfalto, gravilla u otro material debidamente tratado para minimizar la presencia de polvo, facilitar su limpieza y prevenir la presencia de lodo.

(B) Las superficies exteriores de los locales y de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS móviles deben ser de materiales resistentes a las condiciones climáticas que cumplen con los requisitos exigidos por la LEY.

(C) Las áreas al aire libre para el almacenaje de BASURA, material reciclable, o retornable deben ser del material especificado según §§ 5-501.11 y 5-501.12.

6-2	DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN
	Subpartes
	6-201 Limpieza
	6-202 Funcionalidad

Limpieza

6-201.11 Pisos, muros y cielos rasos.

Salvo como se especifica según la § 6-201.14 y con excepción de las cubiertas o aplicaciones *antideslizantes* utilizadas por motivos de seguridad, las cubiertas para pisos, muros, cubiertas para muros y cielos rasos deben ser LISOS y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.12 Pisos, muros y cielos rasos, canalización de servicios públicos.

(A) No es necesario que el cableado y las tuberías de servicios públicos queden expuestos.

(B) El cableado y las tuberías de servicios públicos que están expuestos se deberán instalar de modo que no obstruyan la limpieza de pisos, muros o cielos rasos.

(C) El cableado y las tuberías de servicios públicos dispuestos en forma horizontal no deben ir instalados en el piso.

6-201.13 Uniones de piso y de muro, cóncavas y unidas o selladas.

(A) En ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se utilice métodos de limpieza de piso distintos al flujo de agua, los pisos y sus uniones deberán ser cóncavas y con una separación no mayor a 1 mm (1/32 de pulgada).

(B) Los pisos de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se utilice métodos de limpieza de flujo de agua serán provistos de sumideros y estarán en pendiente para permitir el desagüe; las uniones de pisos y muros serán cóncavas y SELLADAS.

6-201.14 Alfombras: restricciones e instalación.

(A) No se utilizará cubiertas para pisos tales como alfombras u otro material similar en áreas de preparación de ALIMENTOS, cuartos frigoríficos, áreas de LAVADO DE UTENSILIOS, baños donde se encuentran lavamanos, inodoros y urinarios, cuartos de almacenaje de BASURA u otras áreas donde el piso está sujeto a la humedad, y a métodos de limpieza mediante flujo o chorro de agua.

(B) Si se instala alfombras como cubierta para pisos en áreas distintas a las que se especifican según ¶ (A) de esta sección, deberán:

(1) quedar firmemente adheridas al piso con una masilla durable, utilizando un método de estiramiento y clavado u otro método e

(2) instaladas contra el muro y debajo de la moldura cóncava o instaladas lejos del muro, dejando un espacio entre la alfombra y el muro y sujetando los bordes de la alfombra con una banda metálica u otro medio.

6-201.15 Cubiertas para pisos, esteras y tarimas.

Las esteras y las tarimas serán diseñadas de tal manera que puedan ser movibles y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.16 Coberturas y recubrimientos para muros y cielos rasos.

(A) Las coberturas para muros y cielos rasos se deberán adherir de manera que sean FÁCILES DE LIMPIAR.

(B) *Salvo en las áreas utilizadas para almacenamiento en seco, el concreto, los bloques de material poroso, o ladrillos para la construcción de muros interiores se deberán terminar y SELLAR para proporcionar superficies LISAS, no absorbentes y FÁCILES DE LIMPIAR.*

6-201.17 Accesorios para muros y cielos rasos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los accesorios para muros y cielos rasos tales como accesorios de luz, componentes mecánicos de ventilación de ambientes, cubiertas de conductos de ventilación, ventiladores montados en el muro, artículos decorativos y otros accesorios serán FÁCILES DE LIMPIAR.

(B) *En el área de los CONSUMIDORES, no es necesario que las superficies de muros y cielos rasos, artículos decorativos y accesorios de ambientación cumplan este requisito siempre que se mantengan limpios.*

6-201.18 Puntales, viguetas y vigas para muros y cielos rasos.

Salvo en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES, los puntales, las viguetas y las vigas no deberán quedar expuestas en áreas sujetas a la humedad.

Funcionalidad

6-202.11 Bombillas con cubiertas protectoras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, las bombillas deberán ser cubiertas, revestidas, o protegidas contra fracturas en áreas con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS limpios, UTENSILIOS, y MANTELERÍA; o artículos DESECHABLES sin envoltura.

(B) *No será necesario utilizar bombillas cubiertas, revestidas o protegidas contra fracturas en áreas utilizadas únicamente para el almacenamiento de ALIMENTOS envasados, siempre que:*

(1) *la integridad de los envases no se vea afectada por la caída de vidrio quebrado; y*

(2) *los envases se puedan limpiar para eliminar residuos de bombillas rotas antes de abrir.*

(C) Las lámparas infrarrojas u otros tipos de lámparas de calor se deberán proteger contra fracturas mediante una cubierta que envuelva y se extienda más allá de la bombilla de modo que sólo su superficie frontal quede expuesta.

6-202.12 Conductos de calefacción, ventilación y aire acondicionado.

Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado se deberán diseñar e instalar de modo que los conductos de suministro y escape de aire no provoquen la contaminación de ALIMENTOS, SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, EQUIPOS, O UTENSILIOS.

6-202.13 Dispositivos de control de plagas, diseño e instalación.

(A) Los dispositivos de control de plagas que se utilizan para electrocutar insectos voladores deberán ser diseñados para retener el insecto dentro del dispositivo.

(B) Los dispositivos de control de plagas se deberán instalar de manera que:

(1) *los dispositivos no se ubiquen sobre un área de preparación de ALIMENTOS; y*

(2) se evite la impulsión o caída de insectos muertos y de fragmentos de los mismos sobre ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS limpios, UTENSILIOS, y MANTELERÍA; y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

6-202.14 Baños cerrados.

Salvo por los baños ubicados fuera de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y que no dan directamente al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS tales como los baños provistos por la administración de un centro comercial, los baños ubicados DENTRO DEL LOCAL serán completamente cerrados y provistos de una puerta ajustada y de cierre automático.

6-202.15 Aperturas externas protegidas.

(A) Salvo lo especificado en ¶¶ (B), (C), y (E) y según ¶ (D) de esta sección, las aperturas externas de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se deberán proteger contra el ingreso de insectos y roedores mediante:

- (1) el relleno o cierre de agujeros y otros resquicios a lo largo de pisos, muros y cielos rasos;
- (2) ventanas cerradas y ajustadas, y
- (3) puertas sólidas, ajustadas y de cierre automático.

(B) El párrafo (A) de esta sección no se aplica si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS da a una estructura de mayor tamaño tal como un centro comercial, aeropuerto, o edificio, o a una estructura añadida, tal como una terraza, y si las aperturas externas de dichas estructuras están protegidas contra el ingreso de insectos y roedores.

(C) No es necesario que las puertas externas utilizadas como salidas sean de cierre automático, siempre que sean:

- (1) sólidas y ajustadas;

(2) destinadas a usarse únicamente durante emergencias, por la autoridad de protección de incendios que posee jurisdicción sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; y

(3) de uso limitado de modo que sólo se utilizan para entrar o salir del edificio en casos de emergencia.

(D) Salvo lo especificado en ¶¶ (B) y (E) de esta sección, si las ventanas o puertas de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, o de una estructura de mayor tamaño dentro de la cual se ubica el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, se mantienen abiertas para favorecer la ventilación u otro motivo o si un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL no está provisto de ventanas o puertas como se especifica según ¶ (A) de esta sección, las aperturas se protegerán contra el ingreso de insectos y roedores mediante:

(1) un cernido de malla 16 mesh hasta 25.4 mm (malla 16 hasta 1 pulgada);

(2) cortinas de aire adecuadamente diseñadas e instaladas para controlar insectos voladores; u

(3) otros métodos eficaces.

(E) El párrafo (D) de esta sección no se aplica si no existen insectos voladores y otras plagas debido a la ubicación del ESTABLECIMIENTO, las condiciones climáticas u otra condición limitante.

6-202.16 Barrera protectora de muros y techos exteriores.

Los muros y techos del contorno del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS deberán proteger eficazmente al establecimiento de las condiciones climáticas y el ingreso de insectos, roedores y otros animales.

6-202.17 Áreas al aire libre de expendio de alimentos con protección de techo.

Salvo por las maquinas que expenden BEBIDAS enlatadas, las maquinas expendedoras de ALIMENTOS que se ubican fuera del local estarán provistas de protección de techo.

6-202.18 Áreas al aire libre de mantenimiento con protección de techo.

Salvo por las áreas utilizadas únicamente para cargar agua y descargar AGUAS RESIDUALES y otros desechos líquidos, mediante el uso de un sistema cerrado de manqeras, las áreas de mantenimiento estarán provistas de protección de techo.

6-202.19 Áreas al aire libre peatonales y para vehículos en pendiente para desaguar.

Las superficies exteriores peatonales y vehiculares estarán en pendiente para permitir el desagüe.

6-202.110 Áreas al aire libre para basura con bordillo y en pendiente para desaguar.

Las ÁREAS DE BASURA exteriores serán construidas de acuerdo con la LEY con bordillo y en pendiente para permitir el desagüe y la recolección y eliminación de desechos líquidos derivados de la BASURA y del lavado del área y de los receptáculos de desecho.

6-202.111 Prohibición del uso de casas particulares y habitaciones o dormitorios.

Las casas particulares, habitaciones o dormitorios, o áreas que dan directamente a una habitación o dormitorio no podrán ser utilizadas para realizar operaciones de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.^P

6-202.112 Separación de habitaciones y dormitorios.

Las habitaciones y los dormitorios ubicados DENTRO de los locales de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS como los que se proveen para funcionarios de registro de alojamiento o administradores residentes serán separados de las salas y áreas utilizadas para las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS mediante tabiquerías completas y puertas sólidas y de cierre automático.

6-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES

Subpartes

6-301	Lavamanos
6-302	Inodoros y urinarios
6-303	Iluminación
6-304	Ventilación
6-305	Vestidores y casilleros
6-306	Fregaderos de servicio

Lavamanos

6-301.10 Cantidad mínima.

Se deben proporcionar LAVAMANOS como se especifica según § 5-203.11.

6-301.11 Disponibilidad de desinfectantes de manos.

Cada LAVAMANOS o cada grupo de 2 LAVAMANOS adyacentes debe poseer un suministro de líquido o polvo desinfectante para manos, o de jabón en barra.^{Pf}

6-301.12 Disposición sobre el secado de manos.

Cada LAVAMANOS o cada grupo de LAVAMANOS adyacentes debe poseer lo siguiente:

(A) toallas desechables individuales;^{Pf}

(B) un sistema continuo de entrega de toallas limpias que provea al usuario de una toalla limpia; ^{Pf} o

(C) un dispositivo de aire caliente para secar las manos; o ^{Pf}

(D) un dispositivo de secado de manos que utiliza un sistema de cuchilla a chorro de aire que despidе aire a presión, a alta velocidad y a temperaturas ambiente. ^{Pf}

6-301.13 Restricciones para el uso de dispositivos y ayudas para el lavado de manos.

No es necesario que los fregaderos usados para la preparación de ALIMENTOS o el lavado de UTENSILIOS, los fregaderos de servicio o las instalaciones de limpieza con bordillo que se utilizan para la eliminación de agua para trapear o desechos similares, posean los dispositivos y ayudas para el lavado de manos exigidos para un LAVAMANOS, como se especifica según §§ 6-301.11, 6-301.12 y ¶ 5-501.16(C).

6-301.14 Señalética del lavamanos.

Todos los LAVAMANOS que sean utilizados por los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben poseer un letrero o cartel que les avise que deben lavarse las manos. Dicho letrero o cartel debe ser visible para todos los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS.

6-301.20 Receptáculo de desechos para toallas desechables.

Un LAVAMANOS o un grupo de LAVAMANOS adyacentes que posee toallas desechables, debe contar con un receptáculo de desechos como se especifica según ¶ 5-501.16(C).

Inodoros y urinarios

6-302.10 Cantidad mínima.

Se deben proporcionar inodoros y urinarios como se especifica según § 5-203,12.

6-302.11 Disponibilidad de papel higiénico.

En cada inodoro debe haber un suministro de papel higiénico disponible. ^{Pf}

Iluminación

6-303.11 Intensidad.

La luz debe tener la siguiente intensidad:

(A) Al menos 108 lux (10 bujías-pie) a una distancia de 75 cm (30 pulgadas) sobre el piso, en unidades de refrigeración donde se puede entrar, en áreas de almacenamiento de ALIMENTOS secos, y en otras áreas y habitaciones durante los períodos de limpieza.

(B) Al menos 215 lux (20 bujías-pie):

(1) en una superficie donde se entregan ALIMENTOS para CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio, como bufetes y barras de ensaladas, o donde se venden o se ofrecen frutas y verduras frescas o ALIMENTOS ENVASADOS para su consumo;

(2) dentro de equipos como refrigeradores de acceso al alcance del brazo y refrigeradores que se ubican bajo el mesón; y

(3) a una distancia de 75 cm (30 pulgadas) sobre el piso en áreas que se usan para el lavado de manos, LAVADO DE UTENSILIOS, almacenamiento de EQUIPOS y UTENSILIOS, y baños.

(C) Al menos 540 lux (50 bujías-pie) en una superficie donde UN EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS trabaja con alimentos, UTENSILIOS o EQUIPOS como cuchillos, cortadoras, moladoras o sierras y la seguridad del EMPLEADO es un factor.

Ventilación

6-304.11 Mecánica.

Si se necesita mantener las habitaciones sin excesivo calor, vapor, condensación, olores desagradables, humo y gases, se debe poseer ventilación mecánica con suficiente capacidad.

Vestidores y casilleros

6-305.11 Designación.

(A) Se deben designar vestidores si los EMPLEADOS se cambian de ropa en forma rutinaria en el establecimiento.

(B) Se deben proporcionar casilleros u otras instalaciones apropiadas para que los EMPLEADOS guarden su ropa y posesiones de manera ordenada.

Fregaderos de servicio

6-306.10 Disponibilidad.

Se debe poseer un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo como se especifica según ¶ 5-203.13(A).

6-4	UBICACIÓN Y COLOCACIÓN
	<i>Subpartes</i>
	6-401 Lavamanos
	6-402 Baños
	6-403 Dependencias para empleados
	6-404 Mercadería deteriorada
	6-405 Basura, reciclables y retornables

Lavamanos

6-401.10 Ubicado de forma práctica.

Los LAVAMANOS se deben ubicar de forma práctica, como se especifica según § 5-204.11.

Baños

6-402.11 Comodidad y accesibilidad.

Los baños se deben ubicar de forma práctica y deben ser accesibles para los EMPLEADOS durante todas las horas de operación.

**Dependencias
para empleados**

6-403.11 Áreas designadas.

(A) Las áreas designadas para que los EMPLEADOS coman, beban y fumen se deben ubicar de modo que los ALIMENTOS, EQUIPOS, MANTELERÍA y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES estén protegidos de la contaminación.

(B) Los casilleros u otras instalaciones adecuadas se deben ubicar en una habitación o área designada donde no pueda ocurrir contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

**Mercadería
deteriorada**

6-404.11 Separación y ubicación.

Los productos mantenidos por el TITULAR DEL PERMISO para crédito, rescate, o devolución al distribuidor, como por ejemplo productos dañados, descompuestos o retirados, se deben separar y mantener en áreas designadas que se encuentren aparte de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES. ^{Pf}

**Basura,
reciclables y
retornables**

6-405.10 Receptáculos y contenedores de desechos, y áreas de almacenamiento designadas.

Los contenedores, receptáculos y áreas designadas para el almacenamiento de BASURA y envases reciclables y retornables, se deben ubicar como se especifica según § 5-501.19.

6-5	MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN
	Subparte
	6-501 Instalaciones, estructuras, anexos y accesorios: métodos

**Instalaciones,
estructuras,
anexos y
accesorios:
Métodos**

6-501.11 Reparación.

Las INSTALACIONES FÍSICAS se deben mantener en buenas condiciones.

6-501.12 Frecuencia y restricciones de limpieza.

(A) Las INSTALACIONES FÍSICAS se deben limpiar con tanta frecuencia como sea necesario para mantenerlas limpias.

(B) *Salvo la que se requiere cuando hay un derrame u otro accidente, la limpieza se debe realizar durante los períodos en que se encuentra expuesta la menor cantidad de ALIMENTOS posible, como por ejemplo después del cierre.*

6-501.13 Métodos sin polvo para la limpieza de pisos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, sólo se deben usar métodos de limpieza sin polvo, tales como limpieza con agua, limpieza con aspiradora, trapeado con trapeadores para polvo tratados, o barrido con una escoba y compuestos para la supresión del polvo.

(B) *Los derrames o goteos en pisos que ocurren entre los períodos de limpieza se pueden limpiar:*

(1) *sin usar compuestos para la supresión del polvo;*

(2) *en el caso de derrames o goteos líquidos, con una pequeña cantidad de un compuesto absorbente como aserrín o tierra de diatomeas que se aplica inmediatamente antes de limpiar la suciedad.*

6-501.14 Limpieza de sistemas de ventilación y prohibición de perjuicio y descarga.

(A) Se deben limpiar los ductos de entrada y salida del aire y se deben cambiar los filtros de modo que no se conviertan en una fuente de contaminación por polvo, suciedad y otros materiales.

(B) Si emanan hacia el exterior, los sistemas de ventilación no deben generar un PELIGRO o perjuicio para la salud pública o una descarga que infrinja la LEY.

6-501.15 Prevención de la contaminación por herramientas de mantenimiento de la limpieza.

Los fregaderos para preparación de ALIMENTOS, los LAVAMANOS y los equipos de LAVADO DE UTENSILIOS no se pueden usar para la limpieza o el mantenimiento de herramientas; la preparación, contención o mantenimiento de materiales; o la eliminación de agua para trapear y otros desechos líquidos similares. ^{Pf}

6-501.16 Secado de trapeadores.

Después de usar los trapeadores, se deben colocar en una posición que permita su secado al aire sin ensuciar las paredes, los EQUIPOS o los suministros.

6-501.17 Limitaciones de uso de materiales absorbentes en los pisos.

Salvo como se especifica en ¶ 6-501.13(B), el aserrín, las virutas, la sal granulada, la arcilla cocida, la tierra de diatomeas o materiales similares no se pueden usar en pisos.

6-501.18 Limpieza de accesorios de instalaciones sanitarias.

Los ACCESORIOS DE INSTALACIONES SANITARIAS tales como LAVAMANOS, inodoros y urinarios, se deben limpiar con tanta frecuencia como sea necesario con el fin de mantenerlos limpios.

6-501.19 Cierre de puertas de los baños.

Salvo durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, las puertas de los baños deben permanecer cerradas, como se especifica según § 6-202.14.

6-501.110 Uso de vestidores y casilleros.

(A) Los EMPLEADOS deben usar vestidores si se cambian de ropa en forma rutinaria en el establecimiento.

(B) Se deben usar casilleros u otras instalaciones apropiadas para que los EMPLEADOS guarden su ropa y posesiones de manera ordenada.

6-501.111 Control de plagas.

En los LOCALES no deben habitar insectos, roedores ni otras plagas. Para eliminarlos de los LOCALES se debe controlar su presencia con las siguientes medidas:

(A) Realización de una inspección de rutina de los envíos recibidos de ALIMENTOS y suministros.

(B) Realización de una inspección de rutina de los LOCALES para buscar rastros de plagas.

(C) En caso de encontrar plagas, el uso de métodos tales como dispositivos de captura u otros medios de control de plagas, como se especifica según §§ 7-202.12, 7-206.12 y 7-206.13.^{Pf}

(D) Eliminación de las condiciones de anidación.

6-501.112 Retiro de aves, insectos, roedores y otros individuos de plagas muertos o atrapados.

Las aves, insectos, roedores y otros individuos de plagas muertos o atrapados se deben retirar de los dispositivos de control y de los LOCALES con una frecuencia que evite su acumulación, descomposición o la atracción de plagas.

6-501.113 Almacenamiento de herramientas de mantenimiento.

Con las herramientas de mantenimiento como escobas, trapeadores, aspiradoras y otros artículos similares se debe hacer lo siguiente:

(A) Almacenarlos de manera que no contaminen los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

(B) Almacenarlos de una forma ordenada que facilite la limpieza del área que se usa para guardarlas.

6-501.114 Mantenimiento de los locales, artículos innecesarios y basura.

Los LOCALES no deben tener lo siguiente:

(A) Artículos que son innecesarios para las operaciones o el mantenimiento del establecimiento, tales como EQUIPOS no funcionales o que ya no se utilizan.

(B) Basura.

6-501.115 Prohibición de animales.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, no se debe permitir la presencia de animales vivos en el interior de UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. ^{Pf}

(B) Se puede permitir la presencia de animales vivos en los casos que se nombran a continuación, siempre que no se produzca contaminación de ALIMENTOS; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES:

(1) PECES comestibles o decorativos en acuarios, mariscos o crustáceos en hielo o refrigerados, y mariscos y crustáceos en sistemas de tanques de exhibición.

(2) perros que acompañan a policías u oficiales de seguridad en oficinas; comedores; zonas de venta y almacenamiento; y perros guardianes que transitan sueltos en áreas al aire libre cercadas;

(3) en áreas que no se usan para la preparación de ALIMENTOS y que usualmente están abiertas a los consumidores, como por ejemplo comedores y zonas de venta, se permiten los ANIMALES DE SERVICIO que dirige una PERSONA o EMPLEADO discapacitado, siempre que la presencia o actividades de dichos animales no produzcan un PELIGRO para la salud o la seguridad.

(4) Las mascotas en los comedores comunes de dependencias de atención institucional como casas de reposo, establecimientos de vivienda asistida, hogares sociales o centros de acogimiento residencial en los momentos en que no se sirve la comida, siempre que:

(a) exista una separación entre los comedores comunes y las zonas de almacenamiento o de preparación de ALIMENTOS, mediante puertas que entreguen una división efectiva y tengan cierre automático;

(b) los condimentos, EQUIPOS y UTENSILIOS se guarden en gabinetes adjuntos o se retiren de los comedores comunes cuando las mascotas estén presentes;

(c) el área de los comedores, que incluye mesas, mesones y superficies similares, efectivamente se limpie antes de la próxima comida.

(5) en áreas que no se utilizan para la preparación, almacenamiento, venta, exhibición o servicio de ALIMENTOS, en las que hay animales enjaulados o encerrados de manera similar, como en un bazar que vende mascotas o un parque turístico que exhibe animales.

(C) Se puede almacenar la carnada viva o muerta para peces siempre que no se produzca contaminación de ALIMENTOS; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.